

VOORGERECHTEN

BUFFELMOZZARELLA 9 ½

salade van rucola met buffelmozzarella, chutney van tomaten & basilicumolie

GEMARINEERDE ZALM 11 ½

gravad lachs gemarineerd in dille en met venkel & little gem

HOLLANDSE GARNALENBISQUE 9

soep getrokken van Hollandse garnalen met garnituur van kokkels & inktvis

DUO VAN EEND 11 ½

gerookte eendenborst en eendenlever met witlof, popcorn & jam van rode ui

CARPACCIO HOLLANDS WEIDERUND 10 ½

carpaccio, truffelmayonaise, rucola, oude Hollandse kaas & pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

BIET, APPEL, WALNOOT & GEITENKAAS 16 ½

bladerdeegtaartje gevuld met bieten, appel, walnoten & geitenkaas, met bladspinazie & geroosterde aardappel

SCHOL 20 ½

in roomboter gebakken schol van 400 gram met peterselie aardappeltjes, kappertjesboter en salade van zeekraal & geroosterde venkel

PROCUREUR VAN HET LIVAR KLOOSTERVARKEN 20 ½

langzaam gegaard procureur van Livar met Hollandse zomermix & Zaanse mosterdsaus

MAAS-RIJN-IJSSEL STEAK 22

gegrilde staartsteak, bonenmix, dikke friet met schil & bearnaisesaus

SPECIALS

elke dag heeft u, buiten de kaart om, de keuze uit drie specials: vlees, vis en vegetarisch, deze wisselen iedere twee weken. Vraag uw kelner naar deze seizoensgebonden gerechten.

SUPPLEMENTEN

gemengde salade 4 ¼

extra portie seizoensgroenten 4 ¼

huisgemaakte frites met Zaanse mayonaise 3

zoete aardappelfrietjes 3 ¾

NAGERECHTEN

IJSCOUPE FLOOR 6 ¾

ijscoupe met 3 bolletjes: walnoot- en vanilleroomijs & appelsorbet

CRÈME BRÛLÉE 7

glutenvrij dessert, crème brûlée met vanilleroomijs & seizoensfruit

CHEF'S DESSERT 7 ¼

elke dag weer een verrassing

CHOCOLADE CHEESECAKE 7 ¼

cheesecake van witte chocolade, mousse van pure chocolade & koffie roomijs

HOLLANDS KAASPLANKJE 8 ¼

kaasplankje met Bastiaanse blauwe kaas, Bettine blanc, Doruvel & oude Rotterdammer met appelstroop

VOLG ONS OP
FACEBOOK VOOR HET
LAATSTE NIEUWS
WWW.FACEBOOK.COM/
CAFEFLOOR